MENU

Sira
&
Remino

Decalogo

I All'Osteria Sira & Remino assaggerai tipicità Toscane, non come al ristorante ma come vuole la tradizione.

II Qui non ci s'ha fretta, siediti, rilassati con del buon vino e goditi i nostri sapori. La maratona del Chianti si corre ad Ottobre.

III Con i nostri piatti sarà deliziato non solo il vostro palato ma pure la vostra vista, se qualcosa non è di vostro gradimento ditecelo.

IV Non abbiate paura, state sereni, con i nostri prodotti artigianali cadrete sempre in piedi.

V La ciccia si serve rigorosamente al sangue, se la volete più cotta vi accompagneremo alla porta (o forse chiuderemo un occhio...).

VI Le nostre prelibatezze, dall'antipasto al secondo, non si accompagnano con il cappuccino, ma con del buon vino.

VII La critica è ben accetta, ma occhio al conto che v'aspetta...

VIII Un'apparecchiatura semplice in un ambiente rustico renderà la vostra esperienza super Tuscany.

IX Se in questo locale le "C" sentirai aspirare, non ti preoccupare è il nostro parlare dialettale.

X Osteria Sira & Remino è sinonimo di mangiare e bere bene, siete liberi di sentirvi a casa, noi faremo il possibile per rendere la vostra esperienza unica nel suo genere.

Sira & Remino

FOOD

Antipasti
Starters

GRAN TAGLIERE SIRA & REMINO [7] — 16€
Affettati, Formaggi (Cold Cuts and Cheese)

TAGLIERE FORMAGGI [7] — 13€
(Mixed Cheese)

TAGLIERE DI SALUMI TOSCANI — 13€
(Mixed Cold Cuts)

CROSTINI NERI & BRUSCHETTA AL POMODORO [1 7 9 12] — 8€
(Toasted Bread with Chicken Livers Patè and Tomatoes)

CROSTINI CON LARDO O GOTA RIGATINO [1 7] — 8€
(Toasted Bread with Lard or Cheek or Rigatino)

LEGENDA ALLERGENI:

1 Glutine, 2 Crostacei, 3 Uova, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte e Latticini, 8 Frutta a Guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Sesamo, 12 Solfiti, 13 Lupini, 14 Molluschi.

Primi
First Course

PAPPA AL POMODORO [1 9 12] 9€
(Tomato Bread Soup)

RIBOLLITA [1 9] 9€
(Thick Vegatable Soup with Beans)

PARMIGIANA DI MELANZANE [1 7 9] 9€
(Eggplant Parmesan)

LASAGNE AL RAGÙ [1 3 7] 9€
(Lasagna with Cheese and Black Pepper)

I Nostri Pici
Large Spaghetti

PICI CACIO E PEPE [1 7] 10€
(With Cheese and Black Pepper)

PICI AL RAGÙ [1 9 12] 10€
(With Ragù)

PICI ALL'AGLIONE [1 9 12] 13€
(With Tomato and Garlic Sauce)

PICI AL RAGÙ DI CINGHIALE [1 9 12] 13€
(With Wild Boar Ragù)

Secondi
Main Course

GRAN TAGLIATA 16€
(Grilled Sliced Beef Steak with rocket and Parmigiano Cheese)

GRIGLIATA MISTA DI MAIALE 15€
Costoline, Salsiccia, Capocollo (Grilled Pork with Ribs, Sausage, Capocollo)

STINCO DI MAIALE CON PATATE [1] 16€
(Pork shank withe Potatos)

PEPOSO AL CHIANTI [9] [12] 13€
(Beef Stew with Chianti)

TRIPPA ALLA SENESE [9] [12] 10€
(Sienese Tripe)

FEGATELLI 10€
(Livers)

Contorni
Side Dish

CECI ALL'OLIO BONO 5€
(Chickpeas with Olive Oil)

FAGIOLI ALL'OLIO BONO 5€
(White Beans with Olive Oil)

INSALATA 5€
(Salad)

SPINACI O BIETOLE 5€
(Spinach or Beets)

PATATE AL FORNO 5€
(Baked Potatoes)

Dolci
Dessert

Serviti con Vinsanto[12] o Idromele
Served with Sweet Wine or Mead

CANTUCCI & RICCIARELLI CLASSICI O AL CIOCCOLATO [1 3 7 8] 6€
(Almond Cookies - Tipical or with Chocolate)

CROSTATA ALLA MARMELLATA [1 3 7] 6€
(Jam Tart)

PANFORTE & PANPEPATO [1 3 7 8] 6€
(Panforte and Panpepato)

BISCOTTI SENESI ASSORTITI [1 3 7 8] 6€
(Sienese biscuits)

LEGENDA ALLERGENI:

1 Glutine, 2 Crostacei, 3 Uova, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte e Latticini, 8 Frutta a Guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Sesamo, 12 Solfiti, 13 Lupini, 14 Molluschi.

Sira & Remino

WINE & BEVERAGE

Az. Agr. La Lama
San Gusmè

CALIPTRA IGT Toscano	25€
SOTTO L'AIA Chianti Classico	20€
TERZO MOVIMENTO Chianti Classico Riserva SuperTuscan	30€

SuperTuscan

TENUTE SAN GUIDO Guidalberto	60€
FRESCOBALDI Lucente	39€
TENUTE SAN GUIDO Le Difese	35€

Chianti Classico

MAZZEI Ser Lapo Chianti Classico Riserva	29€
MAZZEI Fonterutoli	29€
PAGLIAIA Chianti Classico Riserva	24€
PAGLIAIA Chianti Classico	19€
ANTINORI Pèppoli	19€
LAMOLE Lamole di Lamole Biologico	19€
FRESCOBALDI Faune	18€

Toscana

ORNELLAIA Le Volte	29€
ORNELLAIA Le Serre Nuove	49€
GEOGRAFICO Chianti Colli Senesi DOCG	12€
CANTINA DI PITIGLIANO Pitigliano Rosso IGT	12€
TENUTA GUADO AL TASSO Bruciato DOCG	29€

Brunello

BRUNELLO CASTELLO BANFI	39€
BRUNELLO CAMPONE	34€
PICCINI	29€

Rosso di Montalcino

TENUTA FRIGGIALI Rosso di Montalcino	18€
BANFI Rosso di Montalcino	18€
LA PODERINA Rosso di Montalcino	18€

Vini Sira & Remino

Toscano

REMINUS IGT	26€
CHIANTI RISERVA DOCG	20€
CHIANTI DOCG	16€
CHIANTI DOCG 1/2 Bordolese	9€
MERLOT	14€
SAN GIOVESE IGT	14€
ROSSO TOSCANO IGT	14€
ROSATO IGT	14€
BIANCO IGT	14€
VERMENTINO IGT	16€
VERMENTINO IGT 1/2 Bordolese	9€

Calici
Goblets

CHIANTI	5€
CHIANTI RISERVA	6€
BRUNELLO	8€
VERMENTINO TOSCANO IGT	4€
PROSECCO	4€

Vino Sfuso
Bulk wine

UN LITRO [12] (1 Liter)	10€
MEZZO LITRO [12] (1/2 Liter)	6€
UN QUARTINO [12] (1/4 Liter)	4€
UN CALICE [12] (1 Glass)	3€

Birre
Beers

BIRRA PICCOLA	3€
BIRRA GRANDE	4,5€
BIRRA BADER SIENA PICCOLA	4,5€
BIRRA BADER SIENA GRANDE	9€

Bevande
Drinks

ACQUA 1lt (Water)	2€
COCA-COLA LATTINA	2,5€
CAFFÈ (Coffee)	2€
AMARO O GRAPPA	2,5€

Coperto: 2€

siraeremino

Sira
&
Remino

SIRAEREMINO.IT

@siraeremino